

上海市宝山区教育局 上海市宝山区市场监管局 文件

宝教〔2025〕32号

关于印发《做好2025年本区学校供餐企业采购工作的指引》的通知

各中小学、幼儿园、中等职业学校：

为进一步加强校园食品安全源头管理，规范开展学校食堂供餐企业采购工作，提升校园食堂服务质量，区教育局、区市场监督管理局制定了《关于做好2025年本区学校供餐企业采购工作的指引》。现印发给你们，请严格遵照执行。

附件：做好2025年本区学校供餐企业采购工作的指引

上海市宝山区教育局

上海市宝山区市场监督管理局

2025年7月9日

附件

做好 2025 年本区学校供餐企业采购工作的指引

各中小学、幼儿园、中等职业学校：

根据《关于加强中小学校园食品安全和膳食经费管理监督的指导意见》（中纪发〔2024〕11号）《关于进一步加强中小学校膳食经费管理工作的通知》（教财〔2025〕1号）《关于强化集中用餐单位食堂承包经营食品安全管理工作的通知》《关于进一步加强校园食品安全工作的通知》《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》等文件精神，为规范开展学校食堂供餐企业¹采购工作，进一步加强校园食品安全源头管理，特制订本指引。

一、明确学校食堂供餐企业采购和管理工作职责

1.区教育局负责建立学校供餐企业采购机制，会同区市场监管局严格把好企业准入关；监督、指导全区学校开展食堂供餐企业采购工作；及时向市场监管部门通报学校食堂供餐企业采购的结果和学校供餐企业退出后重新采购供餐企业的结果；督促各学校履行食堂管理职责，加强供餐企业日常管理，确保食品安全。

2.区市场监督管理局负责承包经营、食品原料集中供货配送、校外供餐等经营主体准入许可，严查违规转包、分包行为，坚决防止不具备相应资质或列入严重违法失信名单的企业为学

¹ 包括食堂承包（委托经营）企业、校外供餐（盒饭/桶饭）企业、食品原料集中供货配送企业。

校供餐；加强学校食堂和供餐企业依法依规运营监督管理，及时向区教育局通报涉及校园食品安全违法违规行为的查处情况或相关预警信息。

3.学校负责组织开展本校（园）供餐企业采购工作。采购供餐企业应严格按照规范要求开展。采购过程应保障家长代表参与监督，采购结果应向家长和社会公开，并报区教育局，依法依规与供餐企业签订合同和食品安全责任协议。承担食品安全学校主体责任，加强食堂供餐企业日常管理，建立供餐企业考核评价和退出机制，自行或委托第三方机构每学期开展企业考核评价，及时更换不符合要求的供餐企业，并将重新采购供餐企业的结果报区教育局。

二、规范开展供餐企业采购

学校应按以下流程和要求组织开展供餐企业采购活动。

（一）学校食堂管理领导小组（膳食管理委员会）牵头，成立由教师代表、校园膳食监督家长委员会等家长代表参与的供餐企业采购工作专项小组（以下简称“专项小组”）。

（二）专项小组通过会议确定供餐经营模式²、供餐形式³、供餐标准⁴、餐费标准等。讨论结果由学校“三重一大”决策通过。如涉及供餐标准、餐费标准调整的，需家委会同意并家长意见征求同意率达90%以上，经学校“三重一大”决策通过后方可执行。

² 一般包括自主经营（自主或委托第三方采购食品加工原材料）、食堂承包（委托经营）、校外供餐（学生盒饭、桶饭）。

³ 一般包括单一套餐制、可选择多套餐制、点餐制、自助餐制，其中可选择多套餐制仅限中小学，中小學生午餐要全面实行AB套餐制，点餐制、自助餐原则上限教工和高中阶段学生。供餐形式为可选择多套餐的，各套餐供餐标准和餐费标准原则上应保持一致。

⁴ 指每餐荤素搭配标准，包括大荤数量、小荤数量、素菜数量、例汤以及点心、水果等。

涉及餐费标准调整的需按照代办服务性收费管理规定向区教育局计财科申报备案。

（三）具备条件的中小学食堂原则上采用自营方式供餐。实行自营需采购食品原料集中供货配送企业的，通过“三方比选”方式按以下流程实施采购。

1.经专项小组讨论、学校“三重一大”决策确定综合选择方案和参与比选的企业（不少于3家），确定参与企业的材料要求、条件要求和食材质量标准等（可参照附件1、2），综合选择方案向区教育局报备。

2.专项小组通过考察、磋商等方式并会议讨论确定1家供餐企业，报学校“三重一大”决策。

3.经学校“三重一大”决策通过后，在学校公示栏公示采购结果（公示期为5个工作日），并向区教育局报备。公示内容包括拟签约企业信息、供餐经营模式、供餐形式、供餐标准、餐费标准等信息。

4.经公示无异议，参照合同范本与供餐企业议定合同书和食品安全责任协议，合同期最长不得超过两年，在“未来宝”合同备案应用程序完成报备。议定合同前应将供餐企业退出机制书面告知供餐企业。

（四）学校食堂采取对外承包（委托经营）模式的，应参照相关政府采购规定规范开展采购工作，面向社会公开组织开展采购活动。全年采购金额达到400万元（含）以上的必须采用公

开招投标；小于 400 万元的可以选用公开招投标、邀请招标、竞争性磋商等形式公开确定供餐企业。鼓励学校优先选取公开招投标的形式采购供餐企业。

1.经专项小组讨论、学校“三重一大”决策确定采购代理机构。

2.代理机构应根据专项小组提出的实际需求制作招标文件，确定招标要求和质量标准（材料要求、基本标准和条件、服务要求可参照附件 1、2）。

3.招标文件经专项小组讨论、学校“三重一大”决策通过后，在网站、微信公众号等平台公开发布采购公告，并向区教育局报备。

4.经组织专家评审，确定中标企业，在发布采购公告的网站、微信公众号等平台上发布中标（成交）信息，中标（成交）信息同步公示于学校公示栏，并向区教育局报备。公示内容包括拟签约企业信息、供餐经营模式、供餐形式、供餐标准、餐费标准等信息。

5.公示无异议后，参照合同范本与供餐企业议定合同书和食品安全责任协议，合同期最长不得超过两年，在“未来宝”合同备案应用程序完成报备。议定合同前应将供餐企业退出机制书面告知供餐企业。

（五）因建设、修缮等原因不具备开办食堂条件的学校，可实行校外供餐（学生盒饭、桶饭）经营模式。学校实行校外供餐（学生盒饭、桶饭）的，应报区教育局（学生发展科）。由区教

育局通过公开招标遴选方式统一实施校外供餐企业采购工作，采购结果反馈学校。

三、其他说明

1.采购活动由区教育局、区市场局监管。区教育局负责汇总学校采购结果信息通报区市场监管局。

2.区教育局将定期开展学校供餐企业评估，督促学校加强供餐企业管理，及时更换不符合要求的供餐企业，确保企业服务质量和食品安全。

3.本区教育系统民办中小学、幼儿园、中等职业学校参照实施。

4.本《指引》规定的内容与《区教育系统学校食堂管理办法（试行）》冲突的，以本《指引》为准；与相关法律法规冲突的，以法律法规为准。

附件 1

2025 年度本区学校供餐企业提供材料清单

企业全称			
供餐经营模式	<input type="checkbox"/> 食品原料集中供货配送 <input type="checkbox"/> 食堂承包（委托经营）		
许可证编号			
许可范围			
法人代表		联系方式	固话： 手机：
联系人		联系方式	固话： 手机：
生产（经营） 场所地址			
材料清单： 1. 必选项 <input type="checkbox"/> 企业营业执照、经营许可证、相关认证资质 <input type="checkbox"/> 企业信用信息查询记录，法定代表人、经营者（业主）无违法犯罪和失信记录证明 <input type="checkbox"/> 行政处罚信息查询记录 <input type="checkbox"/> 食品量化等级标识（复印件） <input type="checkbox"/> 企业供应商情况证明材料，包括合作农场（企业）、协议畜牧场（企业）、水产供应商（企业）、调味品供应厂商的合作证明材料，以及涵盖的食品原料种类等 <input type="checkbox"/> 企业专业资质的专职营养师证明 2. 可选项 <input type="checkbox"/> 企业具备中央厨房资质的证明 <input type="checkbox"/> 食堂承包企业提供的食堂从业人员（厨师）专业资质证明 <input type="checkbox"/> 企业具备的管理体系认证的证明，包括 HACCP、ISO22000、食品安全 ABC 规范化管			

理、“五常”“六 T”等

- 企业被市场监管等部门认定为“放心餐厅”、“放心食堂”等的评价证明（复印件）
- 企业为学校供餐的相关成功案例及从事学校食堂食材供货配送或承包管理的资历
- 企业食材配送前加工情况说明，包括可粗加工的食材种类、加工程度等
- 食品原料集中供货配送企业参与学校食堂运营管理的承诺，如人员管理和培训、食品安全管理、设施设备提供和保养维护管理等

郑重承诺：在此次学校食堂供餐企业核查中，所提交的材料内容、提交的文件、证件和有关附件材料真实、合法、有效，复印文本及电子文档与原件一致，并对因提交虚假文件、证件等申请材料所引发的一切后果承担相应的法律责任。

供餐企业：

(签字、盖章)

年 月 日

备注：用碳素笔填写，字迹工整，需加盖申请单位公章，原件现场核验后，退回。

附件 2

供餐企业应具备的标准和条件参考

一、供餐企业应具备的共性标准和条件

根据学校供餐需求,结合目前供应能力现状、风险控制要求,企业必须符合《食品安全法》及实施条例、《餐饮服务食品安全操作规范》等规定,至少满足以下条件:

(一)依法取得食品经营许可且在有效期内,并对食品安全负责,能承担食品安全责任,社会信誉良好。

(二)企业应为本市登记注册,具有相应餐饮服务资质,具备一定抗风险能力。

(三)无不良信用记录,未被国家企业信用信息公示系统公示列入经营异常或严重违法失信企业名单

(<http://sh.gsxt.gov.cn/>--企业信用信息--“经营异常名录”--“严重违法失信企业名单”查询)。

(四)在本区食堂经营行为中,近 24 个月内未发生过食品安全事故;因食品安全违法行为被处以罚款以上行政处罚未超过两次 (<http://sh.gsxt.gov.cn/>--企业信用信息--“行政处罚信息”查询);未被市场监管部门列入“黑名单”的企业。

(五)法定代表人、负责人、经营者(业主)无违法、犯罪和失信记录。

(六)建立、健全食品安全管理制度,投保食品安全责任保险。

(七) 严格执行《上海市食品安全信息追溯管理办法》，使用本市食品安全信息溯源平台，履行食品溯源信息上传义务，做到食品安全追溯信息及时上传率 100%。

(八) 实施规范管理，包括经监管部门、行业协会、第三方机构评定的食品安全 ABC 规范化管理、“五常”“六 T”管理体系。

(九) 配备持有效健康证和食品安全培训合格证明的专职食品安全管理人员及从业人员，企业负责人及以上人员须取得有效健康证并在岗期间接受食品安全集中培训符合相关规定，接受监督检查考核，原则上合格率需达到 95%及以上。

(十) 配备有专业资质的专职营养师。

(十一) 有稳定供应商（基地）采购食品原料、副食品及调味品等，供应商须有合格的资质证明，并与食品原料供应商签订采购供货合同，具有价格和品质优势，并确保食材新鲜度和食品卫生质量。

二、学校食堂食品原料集中供货配送企业应具备的标准和条件

企业在满足以上共性标准和条件的前提下，应同时具备以下食品安全资质及条件：

(一) 提供良好采购、存储、供应、配送服务。食品原料集中供应商建立进货查验、索证索票制度。具有与供应食品品种和数量相适应的原料贮藏、粗加工及切配、食品分装及待配送食品加工储存等专用场地，并应符合《上海市食品经营许可和备案管

理实施办法》分类要求的规定，粗加工场地、常温食品贮藏仓库、冷藏库、冷冻库等面积与承载量相适应。

（二）按照《中华人民共和国食品安全法》《上海市食品安全条例》GB31605-2020《食品冷链物流卫生规范》等相关法律法规要求，配备与配送食品种类和数量相适应的储存设施设备及运输车辆；车辆资质、温控运输、清洁消毒均符合相关要求。

三、学校食堂承包企业（委托经营）企业应具备的标准和条件

企业在同时满足以上共性标准和条件、学校食堂食品原料集中供货配送企业具备的标准和条件的前提下，应同时具备以下标准和条件：

（一）食品经营许可证具有餐饮服务管理资质。

（二）专职食品安全管理人员、食堂从业人员数量与承载量相匹配。

（三）相关岗位人员须按规定完成食品安全培训，其中管理人员每年不低于 60 学时、一般人员每年不低于 40 学时，内容包括食品安全法律法规、法则、规范、标准及各岗位加工操作流程。

四、学校校外供餐(盒饭/桶饭) 应具备的标准和条件

企业在满足共性标准和条件的前提下，应同时具备以下标准和条件：

（一）具备从事集体用餐配送服务经历及相关资质，食品经营许可证标明的主体业态包含学校食堂。

(二) 有独立的食品经营场所，原料贮藏、加工、运输配送、人员管理等符合《中华人民共和国食品安全法》《上海市食品安全条例》《上海市集体用餐配送监督管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》GB 31654-2021《餐饮服务通用卫生规范》等相关要求。

(三) 在食品加工重点环节安装实时监控视频，信息对接到“明厨亮灶”系统。

(四) 有配置与加工能力相适应的食品快检室，人员、设备基本满足技术把关要求。

(五) 实施危害分析关键控制点（HACCP 或 ISO22000）等管理体系，并提供良好采购、存储、盒饭/桶饭加工、配送服务。

(六) 符合食品安全风险控制要求，建立严格的食品制作规程，落实互联网+“明厨亮灶”建设，建立智慧风险识别、信息追溯和预警系统，实施信息化管理和全过程动态监控，供社会监督。

(七) 可以就近配送，保证供应的食品从制作完成到学生用餐不超过 2 小时。

(八) 有专用食品送餐车及保温设施，全程温度实时记录，热餐食用前食品中心温度保持 60℃ 以上。

(九) 符合并遵守《上海市集体用餐配送监督管理办法》的各项规定。

四、其他

包括人员及制度管理、设备设施管理、原材料采购、验收、

贮存、粗加工程度、物流配送能力、既往供餐点位校方和家长学生满意度等。如提供食堂承包（委托经营）和校外供餐（盒饭/桶饭）服务的企业，应增加对烹饪加工、备餐操作、餐具清洗消毒、留样管理、废弃物处置、食品安全自查（质量品控）及应急处置、承载能力等环节的要求。

除上述要求外，可设相关加分项，如：

1.具有学校食堂运营经验、规范化的学校食堂管理模式和成功案例，优先考虑当前正从事学校食堂承包、原料集中供货配送和盒饭/桶饭供应服务业务且信誉良好、服务质量满意度高的企业。

2.相关企业经被认定为“放心餐厅”或“放心食堂”，经市场监管部门检查，最近一次检查公示结果为良好（笑脸）。

3.企业人员管理，如调换人员提前告知制度、人员水平资质、组织校园食堂厨师等从业人员开展专项特色技能培训（或技能比赛）等；对于提供食堂承包（委托经营）服务的企业，是否建立不同服务单位的厨师等工作人员轮岗制度，并保证厨师专业技能资质。

4.企业具备中央厨房资质。

5.企业为学校提供或帮助改善校园食堂相关设施设备的能力和承诺。

6.企业供应商情况，如是否有上规模、有品牌的合作农场（企业）、协议畜牧场（企业）、水产供应商（企业）、调味品供应

厂商，以及涵盖的食品原料种类等。

7.企业食材配送前加工情况，如可粗加工的食材种类、加工程度等。

8.食品原料集中供货配送企业参与学校食堂运营管理的情况，如人员管理和培训、食品安全检查、五常/6T管理等。

9.实行危害分析关键控制点（HACCP或ISO22000）等先进管理体系情况。

上海市宝山区教育局办公室

2025年7月9日印发

(共印5份)